



# Menus de la Restauration Scolaire

Période du 24 Février au 14 Mars 2025



lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Pâté de campagne et cornichons	<b>Céleri bio vinaigrette au fromage blanc</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	Chou rouge et croûtons vinaigrette à l'ail
<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Cordon bleu	Flan au fromage	Boulettes au porc sauce moutarde
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	Salade verte et vinaigrette	<b>Haricots verts label CE2</b>
<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Petit moulé	<b>Gouda bio</b>	<b>Verre de lait bio</b>
<b>Poire HVE</b>	Mousse au chocolat	<b>Compote de pommes bio</b>	Gâteau à la noix de coco maison

## Mardi Gras

lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes bio râpées vinaigrette</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>	Salade verte vinaigrette au vinaigre balsamique
Chili sin carne	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Emincé de filet de poulet sauce aux champignons	Lasagnes
Riz créole	<b>Gratin d'épinards CE2 à la mozzarella</b>	<b>Brocolis bio persillés</b>	<b>à la bolognaise de boeuf bio</b>
<b>Vache qui rit bio</b>	Petit suisse sucré	<b>Mimolette bio</b>	<b>Biscuit bio</b>
Orange	<b>Beignet chocolat noisette</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Fromage blanc local (vrac) straciatella</b>

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
<b>Salade de pommes de terre bio ravigote</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	Salade de haricots beurre en vinaigrette	<b>Salade coleslaw aux carottes bio</b>
<b>Colin MSC sauce citron</b>	<b>Pâtes bio</b>	Haut de cuisse de poulet rôti	Boulettes de soja sauce paprika
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	à la carbonara	Frites au four et ketchup	<b>Printanière de légumes CE2</b>
<b>Fromage de chèvre local</b>	<b>Emmental râpé bio</b>	<b>Maasdam bio</b>	Camembert
<b>Poire HVE</b>	Cocktail de fruits au sirop	<b>Banane bio</b>	<b>Compote de pomme bio</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



### Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local Produit bio Produit labellisé

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2  
 GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles  
 HVE = Haute Valeur Environnementale  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 LR = Label Rouge  
 MEA = Mieux Etre Animal  
 MSC = label de pêche responsable